

Menüvorschläge 2026 (2)

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für die gesamte Gruppe. Für Vorspeise, Pasta und Dessert wird jeweils ein Gericht für alle Gäste gewählt. **Ausnahme Hauptgang:** Falls kein einzelnes Hauptgericht für alle passt, können maximal zwei Hauptgerichte (z. B. Fleisch und Fisch) angeboten werden. Bitte teilen Sie uns dafür vorab die genaue Personenanzahl je Gericht mit. Vegetarische Gerichte, Allergien oder Unverträglichkeiten berücksichtigen wir selbstverständlich gerne und stimmen diese direkt am Abend individuell ab. Die Auswahl Ihrer Speisen benötigen wir **7 Werktage vor Ihrem Besuch**.

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für die gesamte Gruppe. Für Vorspeise, Pasta und Dessert wird jeweils ein Gericht für alle Gäste gewählt. Ausnahme Hauptgang: Falls kein einzelnes Hauptgericht für alle passt, können maximal zwei Hauptgerichte (z. B. Fleisch und Fisch) angeboten werden. Bitte teilen Sie uns dafür vorab die genaue Personenanzahl je Gericht mit. Vegetarische Gerichte, Allergien oder Unverträglichkeiten berücksichtigen wir selbstverständlich gerne und stimmen diese direkt am Abend individuell ab. We need the selection of your dishes **7 working days before your visit**.

Menu Esempio !! Beispielenü !! Example menu

<i>Osteria con Cucina "Vinaiolo"</i>  Monaco di Baviera 52.15.2025	 <u>Menue</u> *** Marinierter Thunfisch mit jungen Mangoldblättern und Kräutersalat *** Tortelli mit Taleggio, Karamellisierte Tropea-Zwiebeln *** Tagliata von Rinderrücken mit Rosmarin und saisonalem Gemüse *** Kaltes Zabaione mit Vanilleeis *** Ferrari Spumante Rosé Trento Brut 2024 Lugana "Montunal", Montonale, Lombardia "Vino Nobile di Montepulciano" La Braccasca
---	--

FINGERFOOD

**Fingerfood, kleine Canapés oder Häppchen zur Begleitung eines Aperitifs,
typischerweise empfohlen für geschlossene Gesellschaften**

Finger food, piccole tipologie di canapé o antipastini per accompagnare un aperitivo, consigliato tipicamente per feste private

Finger food, small varieties of canapés or appetizers to accompany an aperitif, typically recommended for private events/closed parties

10.00 € pro pers.

ANTIPASTI / VORSPEISEN / STARTERS

Vitello tonnato mit Kapern und feiner Thunfischsauce

Vitello tonnato con capperi e delicata salsa tonnata

Vitello tonnato with capers and a delicate tuna sauce

Klassische Auberginen-Parmigiana mit Burrata oder Mozzarella und Basilikumpesto

Parmigiana di melanzane, classica, con burrata o mozzarella e pesto di basilico

Classic eggplant parmigiana with burrata or mozzarella and basil pesto

Marinierter Thunfisch mit jungen Mangoldblättern und Kräutersalat

Tonno marinato con bietoline e insalata aromatica

Marinated tuna with baby chard and aromatic herb salad

Rindertatar mit Parmigiano Reggiano und Senfcreme

Tartare di manzo con Parmigiano Reggiano e crema di senape

Beef tartare with Parmigiano Reggiano and mustard cream

Auswahl an saisonalem Gemüse und Hülsenfrüchten in verschiedenen Zubereitungen

Selezione di verdure di stagione e legumi in varie preparazioni

Selection of seasonal vegetables and legumes in various preparations

PASTE / PASTA / PASTA DISHES

Tortelli mit Taleggio, Karamellisierte Tropea-Zwiebel

Tortelli di taleggio con cipolla di Tropea caramellata

Taleggio-filled tortelli with caramelized Tropea onion

Safranrisotto mit Carpaccio von Entenbrust und Rotwein

Risotto allo zafferano con carpaccio di petto d'anatra e vino rosso

Saffron risotto with duck breast carpaccio and red wine

Kartoffelgnocchi mit Kalbsragù und Parmesanschaum

Gnocchi di patate con ragù di vitello e schiuma di Parmigiano

Potato gnocchi with veal ragù and Parmesan foam

Mezzi rigatoni mit Fischragù, Garnelen und feiner Schärfe

Mezzi rigatoni con ragù di pesce, gamberi e leggera nota piccante

Mezzi rigatoni with fish ragù, prawns and a gentle hint of spice

PESCI / FISCHE / FISH

Seeteufel-Medaillon „alla Genovese“ mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Pesto

Medaglione di coda di rospo alla genovese con fagiolini, patate e pesto
Monkfish medallion “alla Genovese” with green beans, potatoes and pesto

Wolfsbarschfilet „alla Pizzaiola“ mit Tomaten, Oregano und Kapern

Filetto di branzino alla pizzaiola con pomodoro, origano e capperi
Sea bass fillet “alla pizzaiola” with tomato, oregano and capers

Gegrillte Schwertfisch-Tagliata auf Spinat mit mediterraner Vinaigrette

Tagliata di pesce spada alla griglia su spinaci con vinaigrette mediterranea
Grilled swordfish tagliata on spinach with Mediterranean vinaigrette

CARNI / FLEISCH / MEAT

Ofengegarte Perlhuhnbrust mit Selleriecreme, Radicchio und Pflaumen im Wein

Petto di faraona al forno con crema di sedano rapa, radicchio e prugne al vino
Oven-roasted guinea fowl breast with celeriac cream, radicchio and wine-poached plums

Kalbsschulter aus dem Ofen mit Senfsauce

Spalla di vitello al forno con salsa alla senape
Oven-roasted veal shoulder with mustard sauce

Tagliata von Rinderrücken mit Rosmarin und saisonalem Gemüse

Tagliata di sella di manzo al rosmarino con verdure di stagione
Sliced beef loin with rosemary and seasonal vegetables

DESSERT

Klassisches Kaffee-Tiramisù

Tiramisù classico al caffè
Classic coffee tiramisù

Semifreddo aus weißer Schokolade, Limette und Waldbeeren

Semifreddo al cioccolato bianco, lime e frutti di bosco
White chocolate and lime semifreddo with mixed berries

Kaltes Zabaione mit Vanilleeis

Zabaione freddo, con gelato alla vaniglia
Cold zabaglione with vanilla ice cream

Prezzo-Preise-Preis

3 Gänge 59.00 € (Vorspeise oder Pasta-Hauptgang-Dessert **Nur Mittag!!**)

4 Gänge 82.00 € (Vorspeise-Pasta-Hauptgang-Dessert)

5 Gänge 102.00 € (Vorspeise-Pasta-Fisch-Fleisch-Dessert)

Sollten Sie einen besonderen Wunsch oder ein typisch italienisches Gericht im Sinn haben, sprechen Sie uns gerne an – wir prüfen jederzeit, ob eine Umsetzung möglich ist.

Qualora aveste in mente un piatto italiano particolare per la vostra serata, non esitate a contattarci: verificheremo volentieri se sia possibile realizzarlo.

If you have a specific Italian dish in mind for your evening, please feel free to let us know – we will be happy to check whether it can be arranged.

Da unsere Küche auch auf frischen Marktprodukten basiert, wird im Falle fehlender Zutaten stets eine angemessene Ersatzwahl angeboten.

Poiché la nostra cucina si basa anche su ciò che troviamo di fresco al mercato, in mancanza di qualche ingrediente verrà sempre proposta una valida sostituzione.

Since our cuisine is also based on what we find fresh at the market, in case of missing ingredients, an appropriate alternative will always be offered.

Weinempfehlungen

Bollicine-Sekt-Sparkling wine 0,75 l

Prosecco Mongarda Valdobbiadone Extra dry Docg 55.00 €

Ferrari **Rosé** Brut Trento DOC 75.00 €

Vini Bianchi-Weißwein-White wine 0,75 l

Lombardia 2024 **Lugana** “Montunal”, Montonale 42.00 €

Südtirol 2024 **Sauvignon** “Cosmas”, Kornell 55.00 €

Marche 2024 **Verdicchio**, “Petrara”, Borgo Paglianeto 42.00 €

Vini Rossi-Rotweine-Red wine 0,75 l

Toscana 2021 **Sangiovese** “Vino Nobile di Montepulciano” La Braccasca 48.00 €

Sardegna 2023 **Carignano-Merlot-CS-Sy-Cf** “Montessu”, Az. Ag. Punica 48.00 €

!!!A richiesta è disponibile anche la nostra carta del vino!!!

Auf Anfrage ist auch unsere Weinkarte verfügbar

Our wine list is also available upon request

Der Kunde zahlt auf den Gesamtbetrag freiwillig ein Trinkgeld an das Bedienungspersonal, das 9% des Gesamtbruttobetrages ausmacht. Alle Preise enthalten die jeweils geltende, gesetzliche Umsatzsteuer. The customer voluntarily pays a tip to the waiting staff on the total amount, which amounts to 9% of the total gross amount. All prices include the applicable statutory sales tax (Vat 19%, Service Charge Without).